

**Entrée + Plat + Dessert 32€ / Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€**

**Entrées**

*Foie gras poêlé, risotto au potimarron*

*Seared duck foie gras, pumpkin risotto*

*Ou*

*Carpaccio du jour, salade de fenouil au citron, aubergines marinées au Dashi*

*Carpaccio of the day, fennel salad, eggplants marinated in Dashi*

*Ou*

*Gambas croustillantes en croûte de pommes de terre, salade aux agrumes*

*Prawns wrapped with crispy potato, salad with citrus*

**Plats**

*Poitrine de bœuf japonais Wagyu au four, purée grand mère, légumes du marché*

*Baked Wagyu Japanese beef brisket with vegetables and mashed potato*

*Ou*

*Daurade royale, fondue de tomates, pâtes au pistou et parmesan*

*Grilled sea bream, pasta with pisto parmesan sauce*

*Ou*

*Espadon mi-cuit, jus de bouillabaisse* **+10€ Supplément**

*Semi-cooked swordfish with bouillabaisse sauce*

*Ou*

*Noix d'entrecôte bœuf japonais "Wagyu" 120g* **+18€ Supplément**

*"Wagyu" Japanese beef steak* Wagyu A la carte 32€ / 120g 52€ / 200g / 78€ / 300g

## Desserts

*Délicieuse verrine de fraises, crème mascarpone*

*Delicious strawberries dessert, mascarpone cream*

*Ou*

*Fondant chocolat cœur coulant Matcha, glace à la vanille*

*Hot chocolate cake and Matcha with vanilla ice cream*

*Ou*

*Notre sélection de fromages*

*Our selection of cheese*

## verre de vin

|                           |                                                                             |            |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| <u>Coupe de Champagne</u> | Pierre Mignon Grande réserve (Pinot Noir, Chardonnay et Meunier)            | 12€        |
| <u>Vins Blancs</u>        | Version – Sain Peray 2022 François Villard (70% Marsanne et 30% Roussanne)  | 9,5€ / 55€ |
|                           | Rose Blanche – Bellet 2024 Château de Crémât (100% Rolles)                  | 8€ / 45€   |
| <u>Vins Rouges</u>        | Les Rosiers – Bellet 2022 Château de Crémât (90% Fille Noire, 10% Grenache) | 8€ / 42€   |
|                           | Bourgogne Côte-d'or 2020 Edouard Delaunay (100% Pinot Noir)                 | 9,5€ / 55€ |
| <u>Vin Rosé</u>           | Château Font du Broc 2022 (Grenache, Syrah)                                 | 8€ / 42€   |
| <u>Vin Dessert</u>        | Coteaux de l'Aubance                                                        | 8€         |





















